


WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ		PLAN STUDIÓW NR V																				ZATWIERDZAM																																				
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy IM. J. I. ŚNIADKICH w BYDGOSZCZY		PROFIL KSZTAŁCENIA: PROFIL PRAKTYCZNY																				PROREKTOR ds. Dydaktycznych i Studenckich																																				
		POZIOM STUDIÓW: STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie)																																																								
		FORMA STUDIÓW: STUDIA STACJONARNE																																																								
		KIERUNEK: TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA																																																								
		SPECJALNOŚĆ: INŻYNIERIA ŻYWNOŚCI																																																								
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba			GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																																																	
		egzami- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	w tym				sem. I							sem. II							sem. III							sem. IV							sem. V							sem. VI							sem. VII						
						W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T																	
<b>A. PRZEDMIOTY OGÓLNE</b>																																																										
1.	Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny <sup>3</sup>	0	2	4	30	30				1																																																
2.	Organizacja, ekonomika i zarządzanie przedsiębiorstwem	0	2	2	30	15	15							1	1																																											
3.	Wychowanie fizyczne <sup>4</sup>	0	2	2	60		60												2																																							
4.	Język obcy <sup>5</sup>	0	4	8	120			120												2																																						
5.	Technologie informacyjne	0	2	3	30	15		15		1			1																																													
6.	Informatyka inżynierska	0	1	2	30			30																																																		
7.	Ochrona własności intelektualnej	0	1	1	15	15																																																				
8.	Komunikacja społeczna	0	1	1	15																																																					
<b>RAZEM</b>		<b>0</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>330</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>165</b>	<b>15</b>																																																	
<b>PODSUMOWANIE ARKUSZA 1</b>		<b>egzami- nów</b>	<b>zali- czeń</b>	<b>pkt. ECTS</b>	<b>Razem</b>	<b>W</b>	<b>Ć</b>	<b>L/P</b>	<b>S/T</b>	sem. I							sem. II							sem. III							sem. IV							sem. V							sem. VI							sem. VII						
		<b>0</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>330</b>	<b>75</b>	<b>75</b>	<b>165</b>	<b>15</b>	2	0	1	0	2	1	2	0	0	2	2	0	1	2	2	0	0	2	2	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	1,5																	
										3							5							4							5							2							1,5													
										3							5							4							5							2							1,5													
										0							0							0							0							0							0													
										3							4							2							3							1							1													
										5							6							3							4							2							1													

- UWAGI:**
1. Studentów I roku obowiązuje uczestnictwo we wszystkich formach zajęć
  2. Studentów II roku i lat wyższych obowiązuje uczestnictwo we wszystkich zajęciach typu: ćw.audytoryjne, laboratoryjne, projektowe i seminaria.
  3. Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: sem. I 1. Filozofia 2. Socjologia . Sem. II 1. Etyka 2. Współczesne stosunki międzynarodowe.
  4. Przedmiot do wyboru : Studenci wybierają jedną z kilku form proponowanych przez SWFiS
  5. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego, j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
  6. Przedmiot do wyboru: 1.Ochrona środowiska 2. Globalne i lokalne problemy w ochronie środowiska
  7. Przedmiot do wyboru: 1.Transport technologiczny, 2. Dodatki i materiały pomocnicze w piekarnictwie.
  8. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.
  9. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym.  
Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu D.14 - 15 pkt. ECTS.
  10. Przedmioty obieralne D.15. Studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).
  11. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 12 tygodniowej praktyki zawodowej łącznie za 13 ECTS: po sem. IV 4 tyg. za 4 ECTS, po VI 4 tyg. za 4 ECTS i na VII sem. 4 tyg. za 5 ECTS

Obowiązuje od roku akademickiego: **2017/2018**

**Legenda:**

W - wykład  
L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych  
P - ćwiczenia projektowe  
Ć - ćwiczenia audytorne  
S - seminarium  
T - zajęcia terenowe  
 - egzamin

ARKUSZ 1

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ  UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy IM. J. I J. ŚNIADECKICH w BYDGOSZCZY		<h1 style="text-align: center;">PLAN STUDIÓW NR V</h1>											<h2 style="text-align: center;">ZATWIERDZAM</h2>										
		<b>PROFIL KSZTAŁCENIA: PROFIL PRAKTYCZNY</b> POZIOM STUDIÓW: <b>STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie)</b> FORMA STUDIÓW: <b>STUDIA STACJONARNE</b> KIERUNEK: <b>TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA</b> SPECJALNOŚĆ: <b>INŻYNIERIA ŻYWNOSCI</b>											PROREKTOR <i>ds. Dydaktycznych i Studenckich</i>										

Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba			GODZINY					ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																																			
		egzami-nów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	w tym				sem. I				sem. II				sem. III				sem. IV				sem. V				sem. VI				sem. VII											
						W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L	P/S	W	Ć	L	P/S	W	Ć	L/P	S/T				
																																										Liczba godzin tygodniowo (semestr I - VI po 15 tygodni, sem VII skrócony do 10 tygodni)			
<b>B. PRZEDMIOTY PODSTAWOWE</b>																																													
1.	Matematyka	1	1	5	60	30	30			2	2																																		
2.	Statystyka	0	2	3	30	15	15					1	1																																
3.	Fizyka	1	2	7	60	30	30			1			1	2																															
4.	Biochemia	1	1	5	60	30	30									2		2																											
5.	Chemia nieorganiczna	1	1	7	75	30	45			2		3																																	
6.	Chemia analityczna	0	3	4	45	15	15						1	1	1																														
7.	Chemia fizyczna	1	2	5	75	30	15	30																			2	1	2																
8.	Chemia organiczna	1	1	4	60	30	30						2		2																														
9.	Grafika inżynierska	0	1	2	30		30										2																												
10.	Wybrane problemy ekologii i ochrony środowiska <sup>6</sup>	1	1	3	25	10	15						0,7		1																														
<b>RAZEM</b>		<b>7</b>	<b>15</b>	<b>45</b>	<b>520</b>	<b>220</b>	<b>60</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	5	2	5	0	5,66	1	7	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
						12				13,66				4				0				5				0				0															
<b>PODSUMOWANIE ARKUSZA 1+2</b>	egzami-nów	zaliczeń	pkt. ECTS	Razem	W	Ć	L/P	S/T	sem. I				sem. II				sem. III				sem. IV				sem. V				sem. VI				sem. VII												
									7	2	6	0	7,66	2	9	0	2	2	4	0	1	2	2	0	2	1	4	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,5		
									15				18,66				8				5				7				2				1,5												
									<b>Liczba:</b>				egzaminów zaliczeń				7				12				3				3				3				1				1				
				pkt. ECTS				22				24				8				4				7				2				1													

- UWAGI:**
- Studentów I roku obowiązuje uczestnictwo we wszystkich formach zajęć
  - Studentów II roku i lat wyższych obowiązuje uczestnictwo we wszystkich zajęciach typu: ćw.audytoryjne, laboratoryjne, projektowe i seminaria.
  - Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: sem. I 1. Filozofia 2. Socjologia . Sem. II 1. Etyka 2. Współczesne stosunki międzynarodowe.
  - Przedmiot do wyboru : Studenci wybierają jedną z kilku form proponowanych przez SWFiS
  - Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego, j. niemieckiego, j. rosyjskiego.
  - Przedmiot do wyboru: 1.Ochrona środowiska 2. Globalne i lokalne problemy w ochronie środowiska
  - Przedmiot do wyboru: 1.Transport technologiczny, 2. Dodatki i materiały pomocnicze w piekarnictwie.
  - Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywym.
  - Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym.  
Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu D.14 - 15 pkt. ECTS.
  - Przedmioty obieralne D.15. Studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiary łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).
  - Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 12 tygodniowej praktyki zawodowej łącznie za 13 ECTS: po sem. IV 4 tyg. za 4 ECTS, po VI 4 tyg. za 4 ECTS i na VII sem. 4 tyg. za 5 ECTS

Obowiązuje od roku akademickiego: 2017/2018

**Legenda:**  
 W - wykład  
 Ć - ćwiczenia audytoryjne  
 L - ćwiczenia laboratoryjne, lektorat języków obcych  
 P - ćwiczenia projektowe  
 S - seminarium  
 T - zajęcia terenowe  
 (kwadrat pomarańczowy) - egzamin

WYDZIAŁ TECHNOLOGII I INŻYNIERII CHEMICZNEJ			PLAN STUDIÓW NR V																ZATWIERDZAM																																																																																																	
UNIwersytet Technologiczno-Przyrodniczy IM. J. I. ŚNIADECKICH w BYDGOSZCZY			PROFIL KSZTAŁCENIA: POZIOM STUDIÓW: FORMA STUDIÓW: KIERUNEK: SPECJALNOŚĆ:		PROFIL PRAKTYCZNY STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA (3,5-letnie) STUDIA STACJONARNE TECHNOLOGIA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA INŻYNIERIA ŻYWNOSCI																PROREKTOR ds. Dydaktycznych i Studenckich																																																																																															
Pozycja planu	NAZWA PRZEDMIOTU	Liczba			GODZINY				ROZKŁAD ZAJĘĆ w SEMESTRZE																																																																																																											
		egza- mi- nów	zali- czeń	pkt. ECTS	Razem	w tym				sem. I				sem. II				sem. III				sem. IV				sem. V				sem. VI				sem. VII																																																																																		
						W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T	W	Ć	L/P	S/T																																																																															
<b>C. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE</b>																																																																																																																				
1.	Chemia żywności	0	2	3	45	15		30																																																																																																												
2.	Higiena i toksykologia żywności	0	2	4	45	15		30																																																																																																												
3.	Maszynoznawstwo przetwórstwa spożywczego	1	1	3	45	15		30																		1																																																																																										
4.	Ogólna technologia żywności	1	1	4	45	15		30																																																																																																												
5.	Surowce roślinne i ich pozyskiwanie	1	1	4	45	15	30																																																																																																													
6.	Surowce zwierzęce i ich pozyskiwanie	1	1	4	45	15	30																																																																																																													
7.	Inżynieria procesowa	1	2	6	75	30	15	30																																																																																																												
8.	Analiza i ocena jakości żywności	1	2	5	60	30		25	5																																																																																																											
9.	Technologie przetwórstwa owoców i warzyw	0	2	3	30	20			10																																																																																																											
10.	Technologie produktów drobiowych	1	2	4	50	15		30	5																																																																																																											
11.	Mikrobiologia żywności	1	1	4	60	30		30																																																																																																												
12.	Technologie produktów mięsnych	1	2	4	50	15		30	5																																																																																																											
13.	Technologie produktów zbożowych	1	1	3	45	15		30																																																																																																												
14.	Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	0	2	2	45	15		30																																																																																																												
15.	Technologie mleczarskie	1	2	4	50	30		12	8																																																																																																											
16.	Podstawy automatyki zakładów przemysłu spożywczego	0	2	2	30	15		15																																																																																																												
17.	Prawo żywnościowe	0	2	2	15	5		10																																																																																																												
18.	Technologie produktów fermentowanych	0	3	3	35	15		15	5																																																																																																											
19.	Rachunkowość w działalności gospodarczej	0	1	1	15			15																																																																																																												
<b>RAZEM</b>		<b>11</b>	<b>32</b>	<b>65</b>	<b>830</b>	<b>325</b>	<b>90</b>	<b>377</b>	<b>38</b>																																																																																																											
					sem. I				sem. II				sem. III				sem. IV				sem. V				sem. VI				sem. VII																																																																																							
					2				4				0				0				2,33				0				2,66				0				7				1				9,66				0,3				8,33				0				9				1,65				1				0				2				0,3				1				0				2				0				0				1				0				0			
					6				4,99				17,99				18,98				3,3				3				1																																																																																							
					9				6				6				0				9,99				2				11,7				0				9				3				13,7				0,33				9,33				2				11				1,65				3				1				6				0,3				1				0				4				0				0				1				0				1,5			
					21				23,65				25,99				23,98				10,3				5				2,5																																																																																							
		<b>Liczba:</b>			egzaminów				4				4				4				4				2				0				0																																																																																			
					zaliczeń				9				15				12				16				5				3				2																																																																																			
					pkt. ECTS				30				30				30				26				11				4				2																																																																																			
<b>UWAGI:</b>																																																																																																																				
1. Studentów I roku obowiązuje uczestnictwo we wszystkich formach zajęć																																																																																																																				
2. Studentów II roku i lat wyższych obowiązuje uczestnictwo we wszystkich zajęciach typu: ćw.audytoryjne, laboratoryjne, projektowe i seminaria.																																																																																																																				
3. Przedmiot humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-prawny do wyboru spośród: sem. I 1. Filozofia 2. Socjologia . Sem. II 1. Etyka 2. Współczesne stosunki międzynarodowe.																																																																																																																				
4. Przedmiot do wyboru : Studenci wybierają jedną z kilku form proponowanych przez SWFiS																																																																																																																				
5. Język obcy do wyboru spośród: j. angielskiego, j. niemieckiego, j. rosyjskiego.																																																																																																																				
6. Przedmiot do wyboru: 1.Ochrona środowiska 2. Globalne i lokalne problemy w ochronie środowiska																																																																																																																				
7. Przedmiot do wyboru: 1.Transport technologiczny, 2. Dodatki i materiały pomocnicze w piekarnictwie.																																																																																																																				
8. Przedmiot do wyboru : 1. Opakowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym 2. Bezpieczeństwo stosowania tworzyw polimerowych w przemyśle spożywczym.																																																																																																																				
9. Studentów obowiązuje przedstawienie i obrona pracy inżynierskiej na egzaminie dyplomowym. Praca powinna zawierać część doświadczalną. Pozycja planu D.14 - 15 pkt. ECTS.																																																																																																																				
10. Przedmioty obieralne D.15. Studenci dokonują wyboru jednego z dwóch bloków przedmiotów (wymiar łącznie 150 godz., 15 pkt. ECTS).																																																																																																																				
11. Studentów obowiązuje zaliczenie na ocenę w toku studiów 12 tygodniowej praktyki zawodowej łącznie za 13 ECTS: po sem. IV 4 tyg. za 4 ECTS, po VI 4 tyg. za 4 ECTS i na VII sem. 4 tyg. za 5 ECTS																																																																																																																				
Obowiązuje od roku akademickiego: <b>2017/2018</b>																																																																																																																				
<b>Legenda:</b> W - wykład Ć - ćwiczenia audytorne P - ćwiczenia projektowe S - seminarium T - zajęcia terenowe ■ - egzamin																																																																																																																				
ARKUSZ 3																																																																																																																				



